

› Références réglementaires

HYGIÈNE DE L'HABITAT

- Règlement Sanitaire départemental
- Code de la Santé Publique

ASSAINISSEMENT

- Règlement Sanitaire départemental
- Code de la Santé Publique (articles R1331-1 et suivants)
- Règlement du service d'assainissement collectif

NUISANCES SONORES

- Code de la Santé Publique (articles R 1336-1 et suivants)
- Code de l'Environnement (articles R571-25 et suivants)

EAU

- Directive européenne 2006/7/CE sur la gestion de la qualité des eaux de baignade
- Code de la Santé Publique (articles D.1332-14 et suivants)

ENVIRONNEMENT

- Code de la Santé Publique (articles L1338-1 et suivants ; D1338-1 et suivants)
- AP du Var du 22 avril 2022 relatif aux mesures destinées à la prévention et à la lutte contre la prolifération des espèces d'Ambrosie dans le Var

QUALITÉ DE L'AIR INTÉRIEUR

- Code de la Santé Publique (articles L1333-22 et suivants)
- Arrêté du 27 juin 2018 portant délimitation des zones à potentiel radon du territoire français

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Code de la Consommation
- Règlements CE 178/2002, CE 852/2004, CE853/2004
- Arrêtés du 18/12/2009 et du 21/12/2009
- Règlement Sanitaire départemental
- Tous les règlements en vigueur

› Plus de renseignements

- Service Hygiène et Santé Environnementale :
04 94 19 89 59 - 04 83 09 84 17
- Santé Environnementale : hygiene@esterelcotedazur-agglo.fr
- Hygiène alimentaire :
securite.alimentaire@esterelcotedazur-agglo.fr

Estérel
côte d'azur
AGGLOMÉRATION

Un destin en commun.

SERVICE HYGIÈNE ET SANTÉ ENVIRONNEMENTALE

624, chemin Aurélien - 83700 Saint-Raphaël
Tél. 04 83 09 84 17 – 04 94 19 89 51

esterelcotedazur-agglo.fr



**SERVICE HYGIÈNE
ET SANTÉ
ENVIRONNEMENTALE**

Estérel
côte d'azur
AGGLOMÉRATION



Estérel Côte d'Azur Agglomération a mis en place un service dédié à la Santé et à l'Hygiène Environnementale dont la mission principale est d'assurer l'application des dispositions relatives à la protection de la santé publique, telles qu'énoncées au titre 1^{er} du livre III du Code de la Santé Publique (CSP).

Ces actions ont pour but d'améliorer le bien-être des citoyens et de garantir leur sécurité en intervenant dans divers domaines essentiels à la qualité de vie.

➤ Les missions réglementaires en matière de santé environnementale

LA SALUBRITÉ DE L'HABITAT

Le service Hygiène et Santé Environnementale participe à **maintenir des conditions de vie propices à la santé** dans les espaces clos en veillant au respect de la réglementation sanitaire relative à l'aménagement des logements et leurs règles d'usage.

Aussi, le service **accompagne et conseille les administrés** sur des problématiques diverses telles que :

- le défaut de ventilation et les soucis d'humidité ;
- le risque électrique ;
- le monoxyde de carbone ;
- les punaises de lit.

LES NUISANCES SONORES

Par une mesure sonométrique, la nuisance peut être caractérisée dans deux types de situation :

- les **bruits liés à une activité professionnelle** produits par des équipements tels que : moteur, chambre froide, tourelle d'extraction, compresseur...
- la **diffusion de musique amplifiée** dans les établissements de type : bar, restaurant, discothèque, salle de concert, festival...

Le service Hygiène et Santé Environnementale n'est donc pas compétent pour les nuisances qui relèvent :

- des bruits de voisinage ;
- des installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE) (par ex. : usines, d'ateliers, de dépôts, de chantiers, d'exploitations de carrières) ;
- des infrastructures de transport (voies terrestres).

SUIVI DE LA QUALITÉ DES EAUX DE BAINNADE EN MER

L'objectif est de **garantir la sécurité sanitaire** des baigneurs par la réalisation d'**analyses bactériologiques**.

Estérel Côte d'Azur Agglomération a donc mis en place une **autosurveillance** sur les différents sites de baignade en mer et en eau douce du territoire.

Des analyses hebdomadaires sont réalisées par le service Hygiène et Santé Environnementale dans son propre micro-laboratoire et des astreintes sont mises en place durant la saison estivale.

LA QUALITÉ DE L'AIR INTÉRIEUR

Le service Hygiène et Santé Environnementale peut assister certains établissements recevant du public (crèche, établissement scolaire,...) à mettre en place un **suivi de la qualité de l'air intérieur** en proposant :

- une **méthode** pour l'évaluation des moyens d'aération ;
- un **accompagnement** dans la mise en œuvre d'une campagne de mesures de polluants ou d'une autoévaluation de la qualité de l'air au moyen du guide pratique, permettant d'établir un plan d'action pour l'établissement.

ENVIRONNEMENT

1. LA LUTTE CONTRE LES POLLUTIONS ENVIRONNEMENTALES

En cas de pollution du milieu naturel par des eaux usées, des investigations sont réalisées par Estérel Côte d'Azur Agglomération afin d'en identifier la ou les origines.

Si la pollution résulte du défaut d'une installation privée, le service Hygiène et Santé Environnementale met en demeure le propriétaire de l'installation incriminée de prendre les mesures correctives pour supprimer ces rejets.

En cas d'inaction, l'intéressé s'expose à des **sanctions administratives ou pénales**.

Pour ce qui relève des installations publiques d'assainissement, c'est le délégataire de service public qui est compétent.

2. LA LUTTE CONTRE LES ESPÈCES ENVAHISSANTES

Estérel Côte d'Azur Agglomération fait partie du réseau de référents sur l'Ambrosie. L'objectif est de **lutter contre la prolifération** de cette plante invasive dont le pollen est particulièrement allergisant.

➤ Les missions réglementaires en matière d'hygiène alimentaire

Le service Hygiène et Santé Environnementale d'Estérel Côte d'Azur Agglomération veille à la **sécurité alimentaire** dans les commerces de bouche (restaurants, snacks, food-trucks et boulangeries, superettes,...) en vérifiant la bonne application des **règles d'hygiène** pour la préparation, la distribution, le transport et la conservation des denrées.

LES VISITES-CONTRÔLES

Le service Hygiène et Santé Environnementale effectue des **visites de contrôle** au sein des établissements de commerce de bouche, et veille au respect des textes réglementaires en vigueur. Lors de ces visites **7 grands points de contrôle** sont pris en considération :

- les locaux ;
- les équipements ;
- le personnel ;
- les matières ;
- le fonctionnement ;
- le plan de maîtrise sanitaire ;
- le transport et contrôle à réception.

LES VISITES-CONSEILS

Les visites-conseils sont destinées à aider les professionnels de la restauration lors de la création ou de la reprise d'activité :

- **émettre** des avis techniques et des conseils ;
- **étudier** et analyser les plans ;
- **apporter** des éléments techniques d'aide à la décision ;
- **conseiller** en matière d'hygiène.